MANUAL DE INSTRUCCIONES
COCINA KOMPAKT G4

SERVICIO DE ASISTENCIA TECNICA
Fono: 600 444 8000
www.albintrotter.cl • e-mail: atencioncliente@albintrotter.cl

La instalación de este producto debe ser realizada solamente por técnicos autorizados por la Superintendencia de Electricidad y Combustible.

ALBIN
Trotter

NORMAS DE SEGURIDAD

PRECAUCION
Si percibe olor a gas, tome las medidas siguientes:
- No encienda ni apague ninguna luz, ni accione ningún interruptor eléctrico
- No utilice el teléfono en las proximidades de la zona de peligro
- No encienda ninguna llama (por ejemplo: cocina, fósforos)
- No fume
- Cierre la llave de paso del gas
- Abra puertas y ventanas
- Comunique la situación a la compañía distribuidora de gas, o a un instalador autorizado

INSPECCION / MANTENIMIENTO
Se recomienda efectuar un mantenimiento anual del aparato. Encargue su realización a un Servicio Técnico autorizado Albin Trotter.

INSTALACION

Todos los trabajos de instalación deberán efectuarse por un instalador autorizado por SEC, y en un todo de acuerdo con lo establecido en el decreto supremo N°222 de instalación de artefactos a gas.

IMPORTANTE
- Antes de la instalación, asegurarse de que las condiciones de distribución local (naturaleza y presión del gas) y el reglaje del aparato son compatibles.
- Las condiciones de reglaje de este aparato estarán inscritas sobre la etiqueta (o la placa características).
- Este aparato no debe conectarse a un dispositivo de evacuación de los productos de combustión. Su instalación y conexión se realizará de acuerdo con las normas de instalación en vigor. Se pondrá especial atención a las disposiciones aplicables en cuanto a la ventilación.

La cocina Albin Trotter-Mertig se entrega con
- Manual para instalación y uso
- Inyectores para cambio de gas (de gas licuado de petróleo (GLP) a gas natural)

Elección del lugar de montaje
La cocina debe instalarse sobre base sólida y nivelada, a fin de que no se mueva durante su uso. El nivel es importante, para evitar inconvenientes durante la cocción, tanto en sartenes, asaderas, recipientes y moldes para repostería.
Este modelo, con iluminación en el horno, debe estar conectado a la red de 220V, usando el enchufe de 3 patas provisto (conexión a tierra). Por razones de seguridad y limpieza, es conveniente que el enchufe esté ubicado en un lugar accesible.

INSTALACION

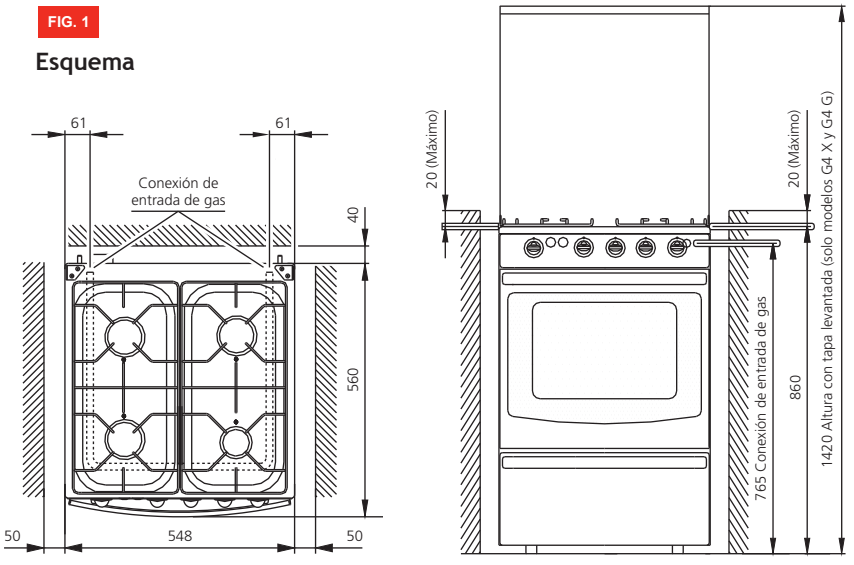
LA INSTALACION SE EFECTUA DE LA SIGUIENTE MANERA

1) Verificar el tipo de gas
Asegúrese que el artefacto esté preparado para el tipo de gas que Ud. dispone (gas natural o GLP). En caso de no coincidir vea la sección CAMBIO DE GAS de este manual.

2) Ubicar el artefacto
Prevea la ubicación del artefacto de manera tal que luego de instalado se respeten las medidas mínimas indicadas en la en la figura 1. Es aconsejable colocar una protección aislante entre el artefacto y las paredes cuando éstas están construidas de material de baja resistencia a la temperatura.

FIG. 1

Esquema

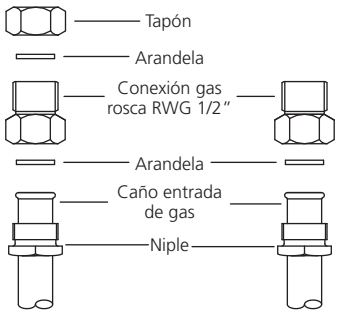


ENCENDIDO

3) Conectar el tubo de entrada de gas
La cocina permite realizar la conexión de gas por el lado derecho o el izquierdo, como se indica en la figura 1.
En un extremo del tubo se encuentra un tapón y en el otro la conexión propiamente dicha.
Si usted necesita modificar la posición, solo tiene que retirar el tapón y colocarlo en el extremo opuesto.
Apriete el mismo y controle que no haya escape de gas.
Se deberá utilizar un flexible con cubierta metálica y rosca RWG 1/2''.

Nunca intente localizar pérdidas de gas mediante una llama. Utilice soluciones jabonosas; las burbujas indicarán el escape.

Conexión de entrada de gas FIG. 2



CAMBIO DE GAS

Para cambiar el tipo de gas del artefacto a gas natural, es necesario sustituir los inyectores de los quemadores de plancha y del quemador de horno, y regular los mínimos en la válvula y las llaves de control. Antes de realizar esta operación, recuerde desconectar el cable de alimentación eléctrica.

Cambio de los inyectores de quemadores
- Retire las rejillas posa-ollas.
- Retire los cuatro quemadores.
- Quite las cuatro tuercas de fijación de la plancha (con llave allen 6mm).
- Retire la plancha.
- Desenrosque los cuatro inyectores quemador (figura 3) con una llave de 7 mm y sustitúyalos por los correspondientes (vea la figura 9, y la sección "características técnicas").
- Coloque la plancha, fije la misma con las cuatro tuercas.

Inyector quemador

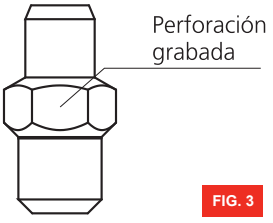
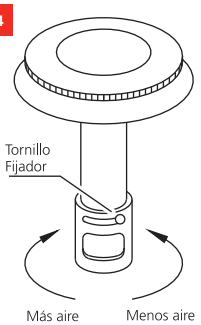


FIG. 3

CAMBIO DE GAS

- Regule la entrada de aire de los cuatro quemadores (figura 4):
  Encienda los quemadores (vea la sección "encendido") y observe la llama, si es color azul intenso y arde en la base del quemador es lo correcto. Si por el contrario presenta puntas amarillas, afloje el del regulador del aire y gire el regulador en el sentido antihorario. Si la llama tiende a desprenderse del quemador corra el regulador en dirección opuesta. Una vez obtenida la llama deseada ajuste el tornillo.
- Coloque los quemadores y las rejillas posa-ollas.

FIG. 4



Cambio del inyector de horno

- Quite el "tornillo fijación piso" del horno (figura 11), con una llave de 8 mm y el sostén piso.
- Retire el piso del horno.
- Abra la puerta parrilla y quite el tornillo que sujeta el quemador al frente del horno con un destornillador tipo "philips" (figura 6).
- Desconecte el terminal del cable que llega a la bujía de encendido. Levante la parte delantera del quemador, y tire del mismo hacia adelante, cuidando de no dañar la termocupla.
- Desenrosque el inyector (con llave tubo de 7 mm).
- Inserte el nuevo inyector (figura 5).
- Reposicione el quemador y fíjelo con su correspondiente tornillo. Recuerde conectar el terminal del cable de la bujía de encendido.
- Coloque el piso, su sostén y el tornillo fijación piso.

FIG. 5

Inyector horno

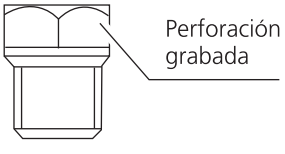
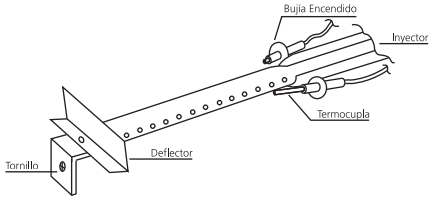


FIG. 6

Quemador deflector



CAMBIO DE GAS

Regulación de los mínimos de válvula y llaves de control
Una vez realizado el cambio de inyectores, proceda a la regulación de los "mínimos", siguiendo los pasos enumerados a continuación:

- Retire la perilla con sus respectivos aro-perillas correspondientes a la válvula y a las llaves de control.
- Introduzca un destornillador pequeño de punta plana y gire (en sentido antihorario) el "tornillo de ajuste de mínimo" (figuras 7 y 8) de válvula y llaves de control, hasta obtener la llama deseada.
- Coloque nuevamente las perillas en su posición original.

FIG. 7 **Llave de control**

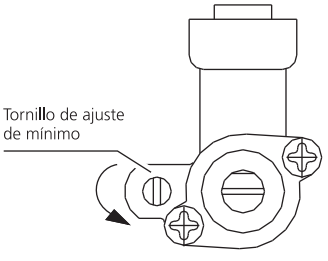
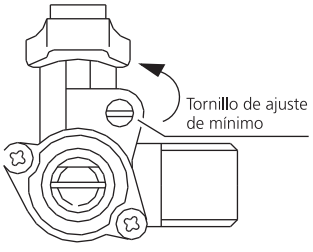


FIG. 8 **Válvula**



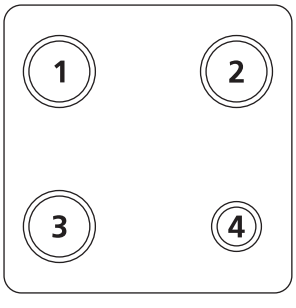
CARACTERISTICAS TECNICAS

			Ubicación de quemadores según figura 9				
		Unidad	Quemador 1	Quemador 2	Quemador 3	Quemador 4	Quemador Horno
Gas Natural	Ø inyectores	mm	1,12	1,12	1,12	0,85	1,30
	Consumo	m^3 / h	0,212	0,212	0,212	0,102	0,230
	Potencia	kW	2,3	2,3	2,3	1,1	2,5
	Potencia total	kW	10,5				
	Presión de alimentación	KPa	1,84				
GLP	Ø inyectores	-	0,76	0,76	0,76	0,56	0,90
	Consumo	g / h	160	160	160	80	180
	Potencia	kW	2,3	2,3	2,3	1,1	2,5
	Potencia total	kW	10,5				
	Presión de alimentación	Kpa	2,74				
Clase		-	1				
Ø Recipiente [*]		mm	200	200	200	60	-
Categoria		-	II 2 - 3				
Alimentación eléctrica		V ~ / Hz	220 / 50				
Potencia eléctrica (lámpara)		W	25				

[*] Dimensiones normales de los recipientes a utilizar en los diferentes quemadores.

FIG. 9

Ubicación de quemadores



USO Y MANTENIMIENTO

El uso de un aparato de cocción a gas produce calor y humedad en el local donde está instalado.
Debe asegurarse una buena ventilación de la cocina: mantener abiertos los orificios de ventilación natural, o instalar un dispositivo de ventilación mecánica (campana extractora).

ENCENDIDO

Para su seguridad, la cocina Albin Trotter-Mertig, presenta en sus llaves un dispositivo, que evita que por descuidos y travesuras infantiles se produzcan aperturas involuntarias.

Para encender los quemadores
Su cocina cuenta con encendido electrónico en las cuatro hornallas y en el horno. Para encender los quemadores mantenga presionado el interruptor ✪ del frente de llaves mientras se oprime y gira la perilla elegida en sentido antihorario hasta la posición “máximo” (figura 10) (este dispositivo no deberá accionarse durante mas de 15 segundos). El quemador se encenderá automáticamente.
Para encender los quemadores en forma manual, oprima y gire las perillas en sentido antihorario hasta la posición “máximo” y acerque un fósforo encendido al borde de los mismos. Continuando el giro, la llama se reduce paulatinamente hasta el tope “mínimo”.

Ante una eventual falla en el funcionamiento del sistema de encendido electrónico, verifique que en el caso de haber limpiado los quemadores con esponjas metálicas (finas o gruesas) no hayan quedado restos de las mismas en las proximidades de las bujías.
Recuerde que para un correcto funcionamiento, las bujías de encendido deben estar limpias y secas.

Para apagar los quemadores, basta con girar las perillas a la posición “cerrado”.

No utilizar recipientes con base cóncava o convexa.

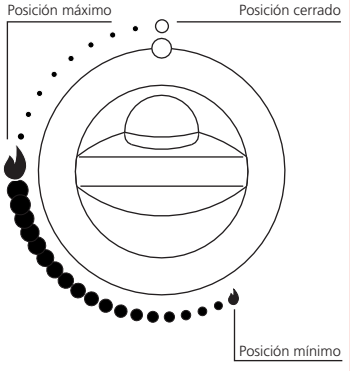
Para encender el horno
Para encender el horno utilizando el encendido electrónico, mantenga presionado el interruptor ✪ del frente de llaves mientras se oprime y gira la perilla del horno ✪ sentido antihorario hasta la posición “máximo” (figura 10), presiónela firmemente hasta que el quemador del horno se encienda y manténgala así durante 10 a 15 segundos (*) (este dispositivo no deberá accionarse durante mas de 15 segundos). Al soltar la perilla compruebe si el quemador permanece encendido. En caso contrario, cierre el paso de gas girando la misma a la posición cerrado, espere unos minutos y repita toda la operación nuevamente.
Para encender el horno en forma manual, oprima y gire la perilla del horno en sentido antihorario hasta la posición “máximo” y acerque un fósforo encendido al orificio ubicado en el piso del horno (figura 11), presiónela firmemente hasta que el quemador del horno se encienda y manténgala así durante 10 a 15 segundos.(*) Al soltar la perilla compruebe si el quemador permanece encendido. En caso contrario cierre el paso de gas girando la misma a la posición cerrado, espere unos minutos y repita toda la operación.
Para apagar el horno basta con girar la perilla a la posición cerrado.

USO Y MANTENIMIENTO

En caso contrario, cierre el paso de gas girando la misma a la posición cerrado, espere unos minutos y repita toda la operación nuevamente. Para encender el horno en forma manual, oprima y gire la perilla del horno en sentido antihorario hasta la posición “máximo” y acerque un fósforo
encendido al orificio ubicado en el piso del horno (figura 11), presiónela firmemente hasta que el quemador del horno se encienda y manténgala así durante 10 a 15 segundos.(*) Al soltar la perilla compruebe si el quemador permanece encendido. En caso contrario cierre el paso de gas girando la misma a la posición cerrado, espere unos minutos y repita toda la operación. Para apagar el horno basta con girar la perilla a la posición cerrado.

FIG. 10

Perilla quemadores y horno



(*2) Este es el tiempo necesario para activar la válvula de seguridad que comanda el quemador del horno. Si por alguna causa el quemador se apagara, esta válvula corta totalmente el paso de gas al mismo. En el caso de una extinción accidental de las llamas del quemador, cerrar el mando de accionamiento del quemador y no intentar reencender éste durante por lo menos 5 minutos

USO DEL HORNO

ADVERTENCIA
Debido a que los niños pequeños (uno a cinco años) pueden abrir la puerta del horno que tiene su abatimiento horizontal y subirse sobre ella, y que esto produce el volcamiento del artefacto, haciendo que se deslicen los recipientes con líquidos y sólidos calientes que estén sobre la cubierta de la cocina y caiga sobre su cuerpo originando quemaduras de diversa gravedad, recomendamos que la cocina sea instalada por personal autorizado mediante sistema de anclaje antivuelco, (ej. al piso o a la pared).

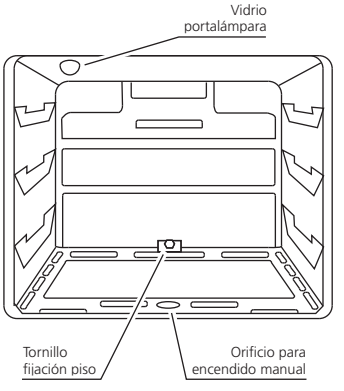
“No incorpore elementos inflamables dentro del horno. El funcionamiento accidental del horno podría inflamarlos y causar graves daños”.

USO Y MANTENIMIENTO

Su nueva cocina viene equipada con un horno de gran capacidad (70 litros) apto para cocinar en tres niveles diferentes (tres posiciones de rejillas). Para lograr un óptimo rendimiento, le recomendamos calentar el horno durante 10 minutos, antes de comenzar una cocción.
Recuerde siempre situar los alimentos bien centrados sobre la superficie de cocción para optimizar los resultados, y si se tratase de varias piezas sueltas, deje una separación mínima de 4cm entre una y otra.

Debido al tope especial de contención, usted puede extraer las 2/3 partes del conjunto rejilla-asadera, sin temor a que se caiga. Para extraer totalmente la rejilla, incline la misma hacia arriba y tire hacia afuera.
La puerta cristal brinda un cierre hermético a través de un burlete perimetral siliconado, y por su encastre en los laterales del horno evita las fugas de calor hacia los costados. Este modelo cuenta además con un visor panorámico de doble vidrio, que permite seguir el proceso de cocción sin necesidad de abrir la puerta. El encendido y apagado de la luz del horno se efectúan accionando el interruptor identificado con el símbolo (frente llaves).

FIG. 11 **Horno**



USO DE PLA PARRILLA
(Solo para modelos G4 X y G4 G)

El conjunto es deslizable sobre rodillos, y su puerta volcable, lo que le permite manipular cómodamente
la asadera.
Esta se puede colocar en tres posiciones:
• La superior (ideal para gratinados o dorados)
• La intermedia
• La inferior (para asados a fuego más lento)
Para tal fin se provee de una rejilla que calza dentro de la asadera, lo cual permite asar las carnes sin que
éstas se mezclen con la grasa que se desprende durante la cocción.

USO Y MANTENIMIENTO

EXTRANCCION DE LA TAPA DE VIDRIO
(Solo para modelos G4 X y G4 G)

La tapa de vidrio que viene incluida e instalada en su cocina Albin Trotter-Mertig es desmontable y posee un amortiguador de movimientos. Puede extraerla para su limpieza de la siguiente forma (figuras 12 y 13):

- Coloque la tapa en forma vertical.
- Sujete firmemente la tapa y tire hacia arriba.
- Para armar proceda a la inversa, verificando que al bajar la tapa el movimiento resulte suave y amortiguado.

FIG. 12

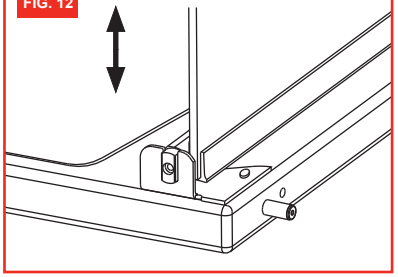
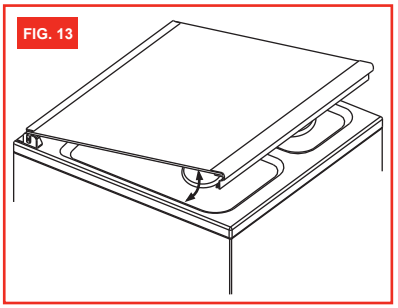


FIG. 13



ADVERTENCIA
Nunca baje la tapa con los quemadores encendidos. Es recomendable asegurarse que la rejilla y los quemadores estén fríos antes de bajar la tapa. Limpiar con agua caliente jabonosa. No usar solventes ni productos abrasivos.

LIMPIEZA

Para limpiar su cocina Albin Trotter-Mertig, sugerimos observar los siguientes consejos:

- El artefacto debe estar frío.
- Use un trapo mojado en agua tibia y jabón o detergente.
- NO UTILICE POLVOS ABRASIVOS, LIQUIDOS CAUSTICOS (LAVANDINA, LIMPIA HORNOS) NI ESPONJAS METALICAS PARA LA LIMPIEZA DEL INTERIOR O EXTERIOR DE SU HORNO.
- Enjuague las diferentes piezas con agua limpia y séquelas.

Quemadores
Con un simple movimiento usted retira la rejilla los quemadores y sus correspondientes tapas. Estas piezas puede lavarlas en agua muy caliente y jabón. Si las ranuras de los quemadores estuvieran con alguna suciedad, límpielas con un cepillo (no utilice un cuchillo).

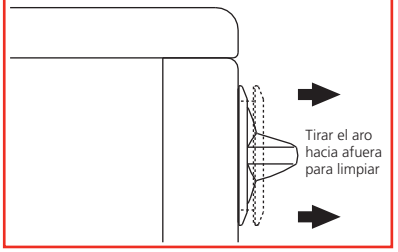
ATENCION
En la parte inferior de los quemadores se encuentra el regulador de aire. Cuide que su graduación no sea alterada. Antes de instalar nuevamente los quemadores, cuide de que los mismos se encuentren completamente secos. Si observa una alteración de la llama, regule de acuerdo a lo descrito en el capitulo “cambio de gas”.

USO Y MANTENIMIENTO

Plancha
La plancha hermética de su cocina, no ofrece dificultad para la limpieza diaria ya que está realizada en una pieza sin cantos vivos ni partes cortantes.

Frente de llaves
Para limpiar el frente de llaves puede utilizar agua caliente jabonosa. Para completar la limpieza alrededor de las perillas, puede levantar suavemente los aros de las perillas (Fig. 14). No olvide desenchufar el artefacto antes de la limpieza.

FIG.14 **Limpieza de perillas**



Burletes
Mantenga limpios los burletes colocados en el marco del horno y parrilla, pasándoles un trapo humedecido en agua caliente jabonosa. Para una limpieza profunda Ud. puede retirarlos desenganchando primero las dos trabas superiores que lo sujetan al marco y luego las inferiores. Sumérjalos en agua caliente jabonosa. Para volver a colocarlos, secar bien y proceder a engancharlos de la misma manera.
El horno no presenta cantos vivos ni ángulos cortantes que puedan dañar sus manos.

Luz del horno
Para un eventual cambio de la lámpara no olvide desconectar la corriente eléctrica. Desenrosque el cubre portalámpara (roscado sobre el cuerpo de cerámica) y efectúe el cambio. Para armar proceda a la inversa.

Visor
Para mantener limpio el vidrio visor de la puerta del horno, utilice un paño humedecido en agua caliente y jabón. Nunca con elementos que puedan rayar el vidrio. El vidrio se puede quitar para optimizar su limpieza, quitando los dos tornillos que sujetan las trabas, ubicadas en los bordes superior e inferior del mismo.

Horno, parrilla y asaderas
El enlozado interior del horno y parrilla está diseñado para facilitar la tarea de limpieza. Bastará una esponja suave, agua caliente y jabón o detergente, para dejar su horno y asaderas limpios y libres de manchas y olores.Los mejores resultados se obtienen con el horno aún tibio.
Para extraer la parrilla deslizable: Tire hacia afuera hasta el primer tope, levante atrás y retírela. Este es el momento en que usted puede limpiar el espacio debajo de la parrilla. Para colocar proceda a la inversa.

ATENCION
En caso que el cordón de alimentación deba ser reemplazado contacte los Servicios Técnicos Autorizados de Albin Trotter.

SERVICIOS TECNICOS AUTORIZADOS

CIUDAD	TECNICO	TELEFONO	DIRECCION
ARICA	VICTOR BARRERA	58 231018	VICUÑA MACKENNA #907
IQUIQUE	MARIO OTAROLA	57 380025	LOS CHUNCHOS 3586
ANTOFAGASTA	ROBERTO LAU	55 268883	PRAT # 789
	VICTOR CATALDO	55 268463	AGUSTO DALMAR # 968 SECTOR GRAN VIA
CALAMA	ADOLFO GARCIA		CERRO JARDIN # 2937 VILLA ESMERALDA
COPIAPO	HECTOR SARABIA	52 213302	TENIENTE MERINO # 1354, POBLACION BALMACEDA
LA SERENA	FERID ZAMUR (CENTRO ACUARELA)	51 225229 51 227287	BALMACEDA # 373
VIÑA DEL MAR	LUIS TOLEDO	32 2397928 32 2330348	6 ORIENTE # 1256
	MIGUEL ALARCÓN (SERVITEC VIÑA)	32 2489026	6 ORIENTE # 1164
ISLA DE PASCUA	LUIS DIAZ VENEGAS	32 551869	ARA ROA RAKEI S/Nº
LOS ANDES	JUAN MARTINEZ PEREZ	34 407587	MAIPU # 535 - B
SAN FELIPE	ALONSO ROJAS	34 506713	CALLE 3 # 1670 CODOMINIO EL CARMEN
SAN ANTONIO	GUILLERMO ABARCA	35 231435	BATISCAFO # 1045, ALTO MIRADOR
RANCAGUA	PATRICIO MIRANDA	72 230009	CUEVAS # 871
	JORGE GONZALEZ SALAMANCA	72 225225	RUBIO # 267
RENGO SAN FERNANDO	DAVID MORA	72 681325	LA PANDINA # 425
CURICO	ALFREDO ARENAS AVS LTDA	75 311561	CARMEN # 860
TALCA	HUMBERTO ABARZA	71 224877	2 SUR # 1640
	MANUEL HONORATO MORALES	71 233858	2 SUR # 1791
LINARES	CARLOS BICHET TECNIHOGAR	73 213031	LAUTARO # 553
CHILLAN	CRISTIAN VIDAL	42 214516	ISABEL RIQUELME # 754 LOCAL 32
	LUIS AMESTICA AMESTICA LTDA	42 272231	ECUADOR # 584
CAUQUENES	CRISTIAN YAÑEZ		ANTONIO VARAS
CONCEPCION	TECNOGAS	41,2465593	ANGOL # 1272 A
LOS ANGELES	ROBERTO CASTILLO	43 323523	COLO-COLO # 712
TEMUCO	RAMON TORRICO	45 346979	PJE COILACO # 0815
	LUIS LAGOS	45 244830	SAN MARTIN # 02170
	EDUARDO FIERRO	45 910615	GRAL MACKENNA # 46
	CITYGAS LTDA	45 405799	LANALHUE # 1455
PUCON	CARLOS PEREZ	45 442742	CALLE PERU # 485
VALDIVIA	REINALDO PATIÑO	63 525003	PEDRO DE VALDIVIA # 512
	JORGE CARCAMO	63 218193	BAQUEDANO 721
OSORNO	GUILLERMO ALEJANDRO RIVERA	64 216253	PATRICIO LYNCH # 1659
PUERTO MONTT	MUGUEL GUASP TRIC-C	65 262016	DOCTOR MARTIN # 559 OF B
COYHAIQUE	JORGE TORO BAEZ	67 232411	SIMPSON 780
PUNTA ARENAS	MAURICIO LOPEZ	61 241459	BALMACEDA # 495
PTO. NATALES	CAMILO CULUM MAGAN	61 414450	PJE DON BOSCO # 0173
SANTIAGO	EMSETEC LIMITADA	600 444 8000	LOURDES # 728 QUINTA NORMAL

POLIZA DE GARANTIA LEGAL

Artefacto: _____

Nº de serie: _____

Fecha de compra: _____

Nº factura / boleta comercial e industrial: _____

Nº factura / boleta distribuidor: _____

Trotter S.A. Garantiza el correcto funcionamiento del producto, objeto de la presente póliza en la forma, plazos y condiciones siguientes:

1. Esta Póliza deberá hacerse efectiva ante cualquier Servicio Técnico Autorizado Albin Trotter, con la presentación de la factura o boleta de compra.
2. La garantía cubre defectos de fabricación y fallas, libre de costo, siempre que el artefacto esté instalado en conformidad con las normativas de instalación de la SEC. Se excluyen de esta garantía legal los daños ocasionados por hechos imputables al consumidor tales como rayas, abolladuras, instalación defectuosa, así como también a causas de fuerza mayor como fenómenos climáticos, geológicos o actos vandálicos.
3. Esta garantía tendrá una vigencia de 90 días a contar de la fecha de emisión de la factura o boleta. Cumplido el plazo de garantía legal de tres meses **Trotter S.A.** otorgará un servicio exclusivamente de reparación gratuita hasta 12 meses, siempre que el artefacto no haya sido intervenido por terceros y sus defectos sean por razones no incluidas en los puntos 2 y 4 de la presente póliza. Se deja claramente establecido que vencido dicho plazo se extingue irrevocablemente el servicio de asistencia gratuita.
   Los traslados del personal del servicio técnico involucrados en las atenciones por garantía serán sin costo mientras el artefacto esté instalado dentro del radio urbano de la ciudad donde exista disponibilidad de Servicio Técnico Autorizado Albin Trotter. Cualquier atención fuera de este radio o a otra ciudad que no disponga de Servicio Técnico Autorizado Albin Trotter tendrá un costo por concepto de traslado de personal según las tarifas estipuladas por Trotter S.A. vigentes a la fecha de la atención. El cliente puede optar al envío del artefacto al Servicio Técnico Autorizado Trotter bajo su costo.
4. Específicamente se excluye de la cobertura de garantía los siguientes servicios no atribuibles al artefacto:

- Deficiente presión de gas o agua.
- Daños ocasionados al producto por un hecho imputable al consumidor y/o a terceros.
- Por accidentes ocurridos con posterioridad a la entrega.
- Problemas causados por mala instalación.
- Transformaciones debido a cambio de tipo de gas.
- Visitas para realizar capacitación de funcionamiento al usuario.
- Artefacto usado en instalaciones no domésticas, para lo cual fue diseñado.
- Obstrucciones en filtros o llaves del circuito domiciliario de agua o gas.
- Cambios de pilas.
- Mala instalación eléctrica.
- Instalaciones sin llave de paso de gas, con llaves no aptas para gas, con manguera plástica en el gas, con cilindros no aptos, etc.
- Quiebre de ampolletas, bujías, piezas de vidrio o plástico desmontables.
- Diferencias y alteraciones de color en las piezas, acabado interior exterior (enlozado y pintura), y deterioro de partes y piezas por utilización de productos en su proceso de limpieza.
- Daños ocasionados por uso de aguas de elevada dureza o acidez.
- Mantenciones que se deben realizar según los periodos indicados en el manual del usuario.
- Reparación de daños ocasionados por congelamiento o debido a condiciones climatológicas extremas.

El servicio complementario de atención gratuita hasta los 12 meses será realizado exclusivamente por los Servicios Técnicos autorizados Albin Trotter.

Servicio de Asistencia Técnica Albin Trotter
Lourdes 728 Quinta Normal - Santiago
Fono: 600 444 8000 • atencioncliente@albintrotter.cl • www.albintrotter.cl

SERVICIO DE ATENCION AL CLIENTE

600 444 8000

atencioncliente@albintrotter.cl

VENTAS

Teléfonos (56-2) 596 2520, 596 2521, Fax 596 0887

contacto@albintrotter.cl

www.albintrotter.cl